



MENUS ECOLES - Lundi 5 mai - Vendredi 9 mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Vendredi

Salade de maïs et emmental



Ravioli légumes du soleil BIO



Sauce tomate



Yaourt nature



Fruit de saison



Salade de lentilles



Fricassée de volaille



Riz pilaf



Emmental



Compote de pommes



Salade verte vinaigrette



Blanquette de poisson



Haricots verts



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



Betterave - œuf mimosa



Boulettes de bœuf à la provençale



Boulgour



Fromage blanc



Fruit de saison



- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)

- 1 menu végétarien par semaine

- Les légumes proviennent de la serre municipale de Cazouls-les-Béziers (100 % BIO) - Le poisson est labellisé MSC

- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes, le chocolat, les épices, le sucre de canne qui peuvent être importés (bananes et chocolat issus du commerce équitable).

- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.

- Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

- Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés.

LABELS :



Produit de la ferme / CIRCUIT COURT



Circuit court /



Volaille Française /



BIO /



Local /



VPF /



Issu du commerce équitable /



VBF /



Fait maison

ALLERGENES :

1: Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Œuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites